

MISTURARIA
FINA MEZCLA

A casa é sua!

*Fina Mezcla são palavras espanholas que significam
"qualidade" e "mistura", respectivamente.*

*É esse é o nosso grande objetivo: misturar as melhores receitas do
mundo, com o toque brasileiro do nosso chef Paulo Pires.*

Entradas

Serve 2 pessoas

BRIE ou CAMEMBERT com Geléia de damasco ou frutas vermelhas e torradas - R\$ 64

CARPACCIO com os 4 molhos e pão da casa - R\$ 56

MOLHOS DA CASA com torradas (antepasto e/ou molho verde) - R\$ 45

BURRATA servida com nossos 4 molhos especiais e pão da casa - R\$ 66

BOLINHOS DE FEIJOADA
05 und.servido com molho de pimenta e molho verde - R\$ 56

BOLINHO DE BACALHAU
05und.servido com molho de pimenta - R\$56

BOLINHO DE CARNE DE SOL COM REQUEIJÃO
05und.servido com molho verde - R\$44,90

COXINHA DE COSTELA COM REQUEIJÃO
05und.servido com molho verde - R\$44,90

TORRESMO (PURURUCA) com molho verde - R\$ 39

TÁBUA DE AIPIM COM PERNIL GRATINADO
aipim frito, coberto com nosso pernil a espanhola, gratinado com queijo - R\$ 89,90

STEAK TARTARE MINGON servido com batata frita - R\$ 75

BATATA FRITA - R\$ 34

AIPIM FRITO - R\$ 34



Couvert

Serve 2 pessoas

Gorgonzola montanhês, Caponata de Berinjela, Molho verde e Manteiga de morango. Acompanha pão sírio da casa e crostini - R\$ 42

Bruschettas Mezcla

Serve 2 pessoas – Servido no pão sacadura recheado com mozzarella, tomate com gergelim e molho verde de ervas - ½ porção 70% do valor

COPA LOMBO, RÚCULA, TOMATE SECO E STRACCIATELLA New!
(chef irá montar a combinação) - R\$ 69

CAMARÕES VG E STRACCIATELLA New!
(tomate molhos e mozzarella) - R\$ 73
Verificar Disponibilidade

MOZARELA (mozzarella, tomate e manjerição) - R\$ 49

GORGONZOLA com MEL - R\$ 59

BRIE, GOUDA, CAMEMBLEU ou CAMEMBERT com Mel ou Geléia - R\$ 59

BURRATA, GRANA PADANO, EMMENTAL
(tomate e manjerição) - R\$ 65

COPA LOMBO, PERNIL OU COSTELA (tomate, mozzarella e manjerição) - R\$ 67

MONTE SUA PORÇÃO DE BRUSCHETTA MISTA
ESCOLHA 2 SABORES

Tábuas de Queijos e Frios

Servido com molhos e torradas

MISTA (Mix de Queijos Finos, Azeitonas e Frios Finos) - P/2 R\$ 129



Churras & Co. Porções

Serve 2 pessoas. Servido com molhos e pães da casa - ½ porção 70% do valor

FILÉ MIGNON - R\$120
PICANHA ARGENTINA - R\$147
ANCHO - R\$107
PERNIL À ESPANHOLA - R\$97
JOELHO DE PORCO INTEIRO - R\$ 179
EISBEIN - verificar disponibilidade
LINGUIÇAS ANGUS COSTELA - R\$ 66
SALSICHAS ALEMÃS - R\$ 58
CALABRESA COM PROVOLONE - BERNA - R\$ 69
LINGUIÇA GROSSA TOSCANA - R\$ 69

Sanduíches Mezcla

Servido c/pão, alface, gergelim, cebola no vinho, tomate e mozzarella. Mudar queijo => + R\$6

BURRATA, BERINJELA E PESTO - R\$ 49
COSTELA BOVINA (desfiada) - R\$ 53
LINGUIÇA ou SALSICHA - R\$ 48
PERNIL À ESPANHOLA (desfiado) - R\$ 53
PICANHA - R\$ 69
FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 42

Joelho de Porco Prime

Servido com molhos da casa, pães e torradas -
Serve 3 a 4 pessoas – Acompanha porção de
salchichas alemãs Shublig e Weisswurt. - R\$ 260

New!

Mezcla Ball (s/ pão) ou Burguer (c/ pão)

Servidos com alface, tomate, queijo a escolher e hambúrguer artesanal

CATUPIRY - R\$ 41
GORGONZOLA, BRIE, CAMEMBERT, CAMEMBLEU - R\$ 43
GRANA PADANO, GOUDA, EMMENTAL ou GRUYERE - R\$ 45
MOZARELA - R\$ 40



PRATOS COMPLETOS

Churras & Co. Refeição

Servido com ARROZ, FAROFA, SALADA e MOLHOS DA CASA Opções para 1 e 2 pessoas.

FILÉ MIGNON - P/2 R\$130 e P/1 R\$ 94

ANCHO - P/2 R\$130 e P/1 R\$94

PICANHA ARGENTINA - P/2 R\$ 162 e P/1 R\$ 98

PERNIL À ESPANHOLA (desfiado) - P/2 R\$116 e P/1 R\$93

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - P/2 R\$ 86 e P/1 R\$ 61

JOELHO DE PORCO INTEIRO - EISBEIN - (verificar disponibilidade) - P/3 R\$ 195

JOELHO DE PORCO INTEIRO PRIME - EISBEIN - (verificar disponibilidade) - P/3 R\$ 285

SALSICHAS ALEMÃS ARTESANAIS - P/2 R\$ 89 e P/1 R\$ 58

LINGUIÇAS ANGUS COSTELA BOVINA - P/2 R\$ 75 e P/1 R\$ 57

Pratos Infantis

150g aprox. de proteína acompanha Batata Frita, Arroz, Farofa e Feijão

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 42

NUGGETS - R\$ 38

SALSICHA ALEMÃ - R\$ 45

HAMBURGUER ANGUS - R\$ 49

ESPECIALIDADES

Arroz Frito

Proteína a escolha do cliente, feito com arroz branco frito em uma WOK com ovos, legumes e especiarias da casa. Opções para 1 e 2 pessoas.

COSTELA B. (desfiada) - P/2 R\$ 127 e P/1 R\$ 79

PICANHA ARGENTINA - P/2 R\$ 161 e P/1 R\$ 99

PERNIL À ESPANHOLA - P/2 R\$125 e P/1 R\$77

FILÉ MIGNON - P/2 R\$157 e P/1 R\$95

ANCHO - P/2 R\$ 147 e P/1 R\$ 90

FRUTOS DO MAR - P/2 R\$ 172 e P/1 R\$ 99

(Verificar disponibilidade)

CAMARÃO - P/2 R\$ 184 e P/1 R\$ 107

(Verificar disponibilidade)

Paella Valênciana

Tradicional paella valênciana, com frutos do mar e especiarias da casa. Opções para 1 e 2 pessoas.

P/2 R\$ 179 e P/1 R\$ 105

(Verificar Disponibilidade)

Fondue de Queijo

Servido 400g de creme de queijo. Serve 2 pessoas. Itens extras cobrados à parte e neste acompanha:

FRIOS (salsichas, lombo e calabresa)

MASSA (pizza branca e mix de pães e torradas)

OUTROS (tomate cereja e goiabada) - R\$208,90



Churrasco Misto na Pedra

Serve 2 a 3 pessoas - Chorizo, Linguiça e Frango

Aperitivo: Acompanha Pães especiais e Molhos da Casa - R\$ 170

Refeição: Arroz, Feijão e Salada ou Legumes e Batata Frita - R\$ 249

Picanha na Pedra

(crua ou assada) Serve 3 pessoas

Aperitivo: Acompanha Pães especiais e Molhos da Casa - R\$ 190

Refeição: Arroz, Feijão e Salada ou Legumes e Batata Frita - R\$ 259

Churrasco Coreano na Pedra

Serve 2 pessoas - Com legumes do dia, molhos da casa, molho oriental e kimchi

PANCETA ou PICANHA SUÍNA (picante ou normal) - R\$ 190

PANCETA ou PICANHA SUÍNA E ANCHO (picante ou sem picancia) - R\$ 220

PICANHA BOVINA E PANCETA ou PICANHA SUÍNA (picante ou normal) - R\$ 250

Churrasco Coreano Prime

New!

Serve 3 pessoas - ACOMPANHA ARROZ FRITO (cogumelos), legumes do dia, molhos da casa, molho oriental e kimchi

PANCETA ou PICANHA SUÍNA (picante ou normal) - R\$ 250

PANCETA ou PICANHA SUÍNA E ANCHO (picante ou sem picancia) - R\$ 280

PICANHA BOVINA E PANCETA ou PICANHA SUÍNA (picante ou normal) - R\$ 310

Porção de Proteína Extra

R\$ 80 (por porção)





Mezcla Light

250g aprox. de proteína feito na lenha, servido com ou sem queijo e salada da casa – prato individual

FILÉ MIGNON - R\$83

PERNIL À ESPANHOLA - R\$69

ANCHO - R\$ 73

SALSICHAS ALEMÃS - R\$ 59

PICANHA - R\$ 80

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 55

VEGETARIANOS



Entradas

BURRATA EMPRATADA (COM QUEIJO) - R\$ 66

BRIE ou CAMEMBERT com Geléia e torradas - R\$ 64

Saladas

VERDE

Com alface, rúcula, tomate, gergelim, cebola no vinho, molhos da casa, com ou sem queijo (gorgonzola ou brie) - R\$ 38

BERINJELA

Com antepasto de berinjela, alface, rúcula, tomate, gergelim, cebola no vinho, molhos da casa, com ou sem queijo (gorgonzola ou brie) - R\$ 42

Pratos Principais

ARROZ FRITO DE BERINJELA (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 114 e P/1 R\$ 74

ARROZ FRITO DE CHAMPIGNON (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 119 e P/1 R\$ 73

ARROZ FRITO BURRATA (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 140 e P/1 R\$ 86



ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA - R\$ 69

Entrada:

MOLHOS DA CASA com torradas
(antepasto de berinjela e molho verde)

Prato Principal:

Tradicional

Proteína + ARROZ, FAROFA, SALADA e MOLHO DA CASA

Arroz Frito

250g aprox. de proteína feito com arroz branco frito em uma WOK com ou sem ovos, legumes e especiarias da casa.

Mezcla Light

250g aprox. de proteína feito na lenha, servido com ou sem queijo e salada da casa – prato individual

PROTEÍNAS:

- FILÉ MIGNON
- ANCHO
- PERNIL À ESPANHOLA
- FILÉ DE COXA E SOBRECOPA
- LINGUIÇAS ANGUS DE COSTELA
- COSTELA BOVINA desfiada
- SALSICHAS ALEMÃS
- BERINJELA
- CHAMPIGNON
- BURRATA

Sobremesa:

Mini brownies com sorvete e calda.

New!

Disponível apenas de terça-feira
a sexta-feira de 12h às 16h!
(Não contempla Duo Gourmet!)



Pizzas Tradicionais

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

ALEMÃ

Mozarela, linguiça alemã, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 89

BRANCA

Nossa massa com ervas finas e queijo mozzarella - R\$ 62

CAMARÃO VG

Verificar Disponibilidade - Não entra no Rodízio

Mozarela, camarão VG, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 115

CALABRESA c/ ou s/queijo (PAULISTA)

Mozarela, calabresa, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 78

CALABRESA c/ REQUEIJÃO

Igual à anterior com catupiry - R\$ 82

CANADENSE

Mozarela, lombo canadense, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 86

FRANCESA

Mozarela, presunto comum, catupiry, champignon, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 90

FRANGO

Mozarela, molho de tomate, frango grelhado, orégano e azeitonas - R\$ 86

MARGUERITA

Mozarela, tomates frescos e manjeriço - R\$ 75

MOZARELA ou PRESUNTO

Mozarela, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 69

PORTUGUESA

Mozarela, ovos, cebolas, pimentão, calabresa, presunto, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 89

QUATRO QUEIJOS

Mozarela, gorgonzola, catupiry, parmesão, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 83

ATUM

Mozarela, atum, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 80

COSTELA DESFIADA

Mozarela, costela bovina assada lentamente, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 95

Pizzas Doces

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

New!

Banana – Mozzarella na base, Banana, açúcar e canela - R\$ 75 - **Brotinho** - R\$ 50

Chocolate – Ganache de chocolate ao leite - R\$ 78 - **Brotinho** - R\$ 51

Doce de Leite – Ganache de Doce de Leite e Chantilly - R\$ 80 - **Brotinho** - R\$ 52

Clementine's Cake - Chocolate como base, com laminas de Tangerinas confitadas coberta com creamcheese saborizado de Tangerina - R\$ 85 --> Brotinho - R\$ 55



PIZZAS

Pizzas Premium

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

FINA MEZCLA - A PIZZA DA CASA

Mozarela, rúcula, tomate seco, stracciatella, copa lombo, finalizada com pesto de manjerição, molho de tomate e orégano - R\$ 110

ESPAÑHOLÍSSIMA

Mozarela, linguiça tipo chorizo, parmesão, pimentões coloridos ao alho e óleo, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 95

BRANCA GRANA PADANO

Nossa massa com molho da casa, ervas finas e queijo parmesão tipo grana- R\$ 69

BRIE COM GELEIA

Mozarela, brie e geléia de frutas vermelhas, molho de tomates e orégano - R\$ 97

BURRATA ESPECIAL

Parmesão, burrata e molho especial do chef, orégano e azeitonas - R\$ 106

CAPONATA ITALIANA

Caponata de berinjela, molho, mozzarella, orégano e azeitonas - R\$ 93

CAMARÃO VG ESPECIAL

Verificar Disponibilidade - **Não entra no Rodízio**

Mozarela, Catupiry, Camarão VG, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 119

FRUTOS DO MAR

Verificar Disponibilidade - **Não entra no Rodízio**

Mozarela, tomate, peixe, lula, mexilhão, polvo e camarão, molho tomate, orégano e azeitonas - R\$ 114

EISBEIN DESFIADO

Mozarela, Joelho de Porco desfiado, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola- R\$ 97

CAIPIRA

Frango grelhado, parmesão, milho verde refogado na manteiga, coberto com catupiry, mozzarella, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 92

GORGONZOLA COM MEL

Mozarela, gorgonzola, mel, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 97

MARGUERITA ESPECIAL

Grana padano, manjerição e rodela de tomate, molho de tomate, orégano e basilicão - R\$ 92

SEIS QUEIJOS

Mozarela, gorgonzola, catupiry, parmesão, brie, gouda, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 97

SICILIANA

Mozarela, champignon puxado na manteiga e muito bacon, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 92



Doces

BRUSCHETTA DOCE

Chocolate, Doce de Leite e Romeo e Julieta. Porção com 1 unidade. Pão assado com mel, sorvete (consultar sabores disponíveis) e calda, chantilly e cereja - R\$ 39

PALHA ITALIANA COM SORVETE

Feita com biscoito light, e empanado de açúcar com um toque especial da casa, sorvete (consultar sabores disponíveis), chantilly e cereja - R\$ 26

SORVETE

3 bolas de sorvete à escolha (consultar sabores disponíveis) com chantilly e cereja - R\$ 17

BROWNIE COM SORVETE

Brownie, sorvete (consultar sabores disponíveis), chantilly e cereja - R\$ 29

Sob Reserva

pedimos 24 horas de antecedência

EISBEIN – JOELHO DE PORCO INTEIRO

FONDUE DE QUEIJO (para 2 pessoas)

FONDUE DE CARNE (para 2 pessoas)

FONDUE DE CHOCOLATE (para 2 pessoas)

SEQUÊNCIA DE FONDUE (para 1 pessoa)

Valor por pessoa: três tipos de fondue

Extra

Acrescente a seu prato

BORDA DA PIZZA de CATUPIRY ou MEL - R\$ 15

CATUPIRY, PARMESÃO, MEL ou CEBOLA no Vinho - R\$ 15

PÃO ESPECIAL

2 pães torrados com um pouco de cebola ao vinho, tomate com gergelim e queijo gratinado no forno a lenha - R\$ 29

TORRADAS OU PÃO DA CASA EXTRAS - R\$ 8

Pizza Infinita (tipo rodízio)

Todas as noites de Domingo, Terças e Quartas. Permitido apenas consumo presencial

Pizzas Tradicionais +

Pizzas Doces +

Refrigerantes, sucos sabores e água

R\$ 79,90



Drinks e Doses

Verificar disponibilidade

APEROL - R\$ 34
CAIPIRINHA - R\$ 23
CAIPIRINHA ESPECIAL - R\$ 28
CAIPIRINHA DE SAKÊ - R\$ 28
CAPIVODKA- R\$ 26
CAPIVODKA ESPECIAL - R\$ 33
ABSOLUT / CERVEJA/ VINHO/ +FRUTAS
GIN TONICA - R\$ 28
GIN ESPECIAL - R\$ 34
JACK AND COKE- R\$ 32
VODKA ABSOLUT- R\$ 16
DOMUS CONHAQUE- R\$ 15
BACARDI RUN- R\$ 10
BALLANTINES WHISKY- R\$ 18
WHISKY RED LABEL- R\$ 18
JACK DANIEL'S- R\$ 32
SOJU - R\$ 55  **New!**
AMADEUS MANDEL ORANGE - R\$22
MOZART LIQUEUR - R\$22
STOCK MENTA - R\$16
STOCK CREME DE CASSIS - R\$16
STOCK CURAÇAU BLUE - R\$16

Cervejas Artesanais

NOI - 600ml

NOI AVENA - R\$29

NOI SICILIA - R\$29

NOI BIANCA - R\$29

NOI ORO - R\$29

Taça Clericot

New!

R\$ 34,90
300ml

Clericot
ou
Sangria

R\$ 83

1200ml

Frutas da Estação



Long Neck's

HEINEKEN 330ML - R\$13,9
 SPATEN 330ML - R\$13,90
 BUDWEISER 330ML - R\$12,9
 CORONA EXTRA 330ML - R\$13,9
 CORONA ZERO 330ML - R\$13,9
 STELLA ARTOIS 330ML - R\$13
 STELLA PURE GOLD 330ML - R\$13
 HEINEKEN ZERO ÁLCOOL 330ML - R\$ 14,9
 QUILMES 330ML - R\$16
 MICHELOB 330ML - R\$12,90

Hoegaarden 330ml

WITBIER - R\$ 17

Witbier belga: feita de trigo, de cor clara e turva. As sementes de coentro e raspas de casca de laranja, utilizadas em sua produção, lhe conferem um gosto refrescante e suave, e ao mesmo tempo doce e levemente cítrico.

Therezópolis

THEREZÓPOLIS GOLD - R\$24,90

THEREZÓPOLIS WEISSBIER - R\$24,90

Colorado 600ml e Long Neck

LAGER 600ML - R\$29

Colorado Ribeirão Lager carrega sua origem no nome, é uma cerveja Lager clara, leve e refrescante, de cor amarelo dourado e toque de laranja.

Estrella Galicia Long Neck e Zero Álcool

ESTRELLA GALICIA 600ML - R\$21,90

A Estrella Galicia oferece um equilíbrio incrível entre o doce dos maltes e o amargor dos lúpulos, uma combinação perfeita para dividir com os amigos e com a família.

LAGER 355ML - R\$ 12,9

A Estrella Galicia oferece um equilíbrio incrível entre o doce dos maltes e o amargor dos lúpulos, uma combinação perfeita para dividir com os amigos e com a família.

ESTRELLA GALICIA ZERO LATA - R\$12,90

A cerveja Estrella Galicia 0,0% é a escolha perfeita para quem deseja desfrutar do sabor característico de uma cerveja premium, mas sem os efeitos do álcool. Ela é cuidadosamente elaborada pela renomada cervejaria espanhola Estrella Galicia, conhecida por sua tradição e qualidade excepcionais.

1906 RESERVA ESPECIAL 355ML - R\$16,90

Esta cerveja foi elaborada através de uma cuidadosa seleção de maltes especiais e lúpulos das variedades Perle Hallertau e Nugget, que lhe conferem aroma e amargor bem equilibrados, sua coloração âmbar escuro com sabor marcante é derivado da utilização dos maltes tostados.



Sem Álcool

ÁGUA S/ GAS - R\$ 8,9

ÁGUA C/GAS - R\$ 8,9

GUARAVITA - R\$ 5,9

MATE - R\$ 8,9

REFRIGERANTES - R\$ 9,9

REFRIGERANTES 290ML KS - R\$ 8,9

SUCOS CAIXINHA - R\$ 8,9

SUCO INTEGRAL - R\$ 13,9

JARRA DE SUCO NATURAL - R\$ 35

TONICAS - R\$ 9,9

SCHWEPPES CITRUS - R\$ 9,9

Soda Italiana
ou
Chá Preto com sabor

New!

R\$ 14,9

Sabor a escolher:

CEREJA
CHÁ PRETO C/ LIMÃO
GENGIBRE
TANGERINA
MAÇA VERDE
LIMÃO SICILIANO
CAMELO SALGADO

E pra finalizar...

CAFÉ 3 CORAÇÕES - R\$ 7,9

CAFÉ COM DOCE DE LEITE E CHANTILLY R\$ 13,90

New!



AviSOS

CASA:

- Cardápio digital baixado na porta ou no qr code que estão nas mesas, possuímos alguns cardápios físicos
- Caso traga seu vinho, será cobrado taxa de rolha no valor de R\$ 35 reais por garrafa, caso tenha consumido alguma garrafa da carta de vinhos da casa, isentamos na mesma proporção.

ENTREGA:

- Realizamos entregas com motoboy terceirizado, com isso existe taxa de entrega que varia de acordo com a distância do local.
- Estamos no aplicativo na plataforma no Ifood (os preços podem alterar um pouco devido as altas taxas desse aplicativo).

Certos da compreensão de todos!

Horários de funcionamento

TERÇA à SEXTA

12h às 22:30h

RUA DR. SARDINHA, 127

SANTA ROSA - NITEROI

SÁBADO

12h às 16h

18h às 22:30h

DOMINGO

12h às 16h

18h às 21:30h

TEL/ WHATSAPP: 21 3620-2793



www.misturariafinamezcla.com.br



A maioria dos nossos pratos são feitos na lenha. Todos eles feitos com cuidado e de forma artesanal. Estando com a casa cheia pode ser que demore um pouco mais o atendimento. Lembrando que respeitamos a ordem dos pedidos. Contamos com a compreensão!

BOM APETITE!